

GLARNER SCHABZIGER



«He! Wer chauff es Zigerstöggli? Wäärli, es isch steibeihert. Chänd, versueched nu es Möggli! Was es chostet, isch es wert.» Dieser oder andere Sprüche waren lange Zeit auf den Strassen zu hören. Sie kamen von den Zigermännern und –frauen, die mit geflochtenen Körben auf dem Rücken und einer traditionellen Trachtenbluse bekleidet, durch die ganze Schweiz, und auch durch andere Länder Europas, reisten. In ihren Körben trugen sie Glarner Spezialitäten mit sich – dazu gehörte natürlich auch der typisch würzige Käse.



Die Vertriebsart dürfte bis ins Mittelalter zurückreichen, und ihr ist es zu verdanken, dass der Glarner Schabziger weltweit bekannt ist. Aber trotz der langen Tradition und der grossen Bekanntheit des Schabzigers gibt es kaum Quellen zu Tätigkeit und Verbreitung der Zigerleute, obwohl bis 1943 noch etwa 30 Verkäufer unterwegs waren und auf diese Weise über 50 Prozent des Schweizer Konsums abdeckten. Einen Hinweis auf die grosse Bekanntheit der Zigersprüche geben die Kupferstiche des Künstlers David Herrliberg. In seiner Serie «Zürcherische Ausruff-Bilder», die Mitte des 18. Jahrhunderts entstanden ist und die er den mobilen Verkäufern widmete, war das Zigermannli und sein Sprüche eines der Motive.

Es sind nicht nur die typischen Zigersprüche oder die lange Tradition dieser Vertriebsart, die den Schabziger zu einem Original gemacht haben. Es sind auch die spezielle Produktionsart und die lang zurückreichende Geschichte, die dem Produkt sein besonderes Flair geben.

GESCHICHTE

Die typische grünliche Farbe und den speziellen Geschmack soll der Sauermilchkäse gemäss Quellen im 11./12. Jahrhundert erhalten haben. Damals, im Zeitalter des Feudalismus, war Glarus im Besitz des Stiftes Sädingen und Schabziger gehörte zu den Zehntleistungen. In den Quellen wird vermutet, dass es die dortigen Nonnen waren, die auf die Idee kamen, den weissen Magerkäse zu würzen. Dafür verwendeten sie vermutlich den im Klostersgarten wachsenden Hornklee, den Kreuzfahrer ursprünglich aus dem Orient mitgebracht haben sollen. Ob es sich aber tatsächlich um Hornklee handelte, ist bis heute ungeklärt. In der Fachwelt ist seit längerer Zeit eine Diskussion über den «wahren» ursprünglichen Pflanzenzusatz im Gange.

Gemäss Quellen bauten die Glarner ab 1400 ihr Zigerkraut (*Trigonella Melilotus-coerulea*) im eigenen Unterland an. Viel konsumierten die Einheimischen selbst. Und mit den Überschüssen setzten sie einen lukrativen Handel an. 1463 erliess die Glarner Landsgemeinde ein Dekret, welches die Herstellung und die Qualitätsansprüche des Schabzigers regelte. Das erste Markenprodukt der Schweiz war geboren. Dazu gehörte auch ein Herkunftsstempel, den von diesem Zeitpunkt an jedes Schabzigerstöckli tragen musste und bis heute – mehr als 500 Jahre später – noch trägt!

Die Geschichte des Schabzigers zeigt, dass die Glarner sich ständig darum bemühten, das Monopol zu sichern. Ein Ausdruck davon ist auch die Gründung der GESKA im Jahr 1924. Die damals sieben grössten Schabzigerproduzenten gründeten das Unternehmen mit dem Ziel, den Schabziger zur Einheitsmarke

Namen

Andere Namen: Glarnerziger, grüner Ziger, grüner Kräuterkäs, grüner Schweizerkäs
In USA wird er Sap Sago genannt

Beschreibung

Schabziger ist ein gereifter Sauermilchkäse, der gerieben zum Würzen und Verfeinern von Gerichten verwendet wird.

Zutaten / Zusammensetzung

Der zylinderförmige Schabziger setzt sich aus weissem oder so genanntem Milchziger, Zigerklee und Salz zusammen. Der Käse, der in unterschiedlichen Gewichtsstufen (100 und 200 Gramm) auf dem Markt ist, wird hauptsächlich in der Größe von 5,5–7 cm Durchmesser und 6–7 cm Höhe angeboten. Seine Oberfläche ist trocken und glatt. Durch den Zigerkleezusatz schimmert sie etwas grünlich. Die Konsistenz des Käseteigs ist leicht mehlig, aber fest. Seinen Geschmack könnte man eigenwillig nennen, wobei man den beigemischten Zigerklee (*Trigonella melilotus-coerulea*) herausschmeckt. Der Geruch des Schabzigers ist sehr würzig. Mit rund 1,2 Prozent Fett in Trockenmasse zählt er zu den mageren Käsesorten.

Produktionsort

Sowohl die Produktion als auch die Verarbeitung beschränkten sich seit jeher auf das Glarnerland und einige kleine umliegende Gebiete. Dazu zählen rund 40 Alpen sowie die Tal-, Bauern- und Käsebetriebe. Die Verarbeitung des Rohzigers ist heute auf Glarus, den Hauptort der Region, beschränkt.

Variationen

Ankeziger (Mischung aus Schabziger mit 40–50 Prozent Butter)
Glarner Schabziger gerieben in Kleinstreuer.

mit gemeinsamem Marketing zu machen. Seit 2003 ist die GESKA Marketing- und Produktionsfirma zugleich, die einzig verbliebene Schabzigerfabrik.

PRODUKTION

Alleine schon die Produktion des Schabzigers nimmt in der Käseherstellung eine Sonderposition ein. Nur wenige Käsespezialitäten werden heute noch durch Hitze-Säure-Fällung produziert. Der verwendete «Sauer», auch Etscher genannt, bewirkt einerseits die Eiweissausfällung, andererseits auch die Vergärung. «Das ist ein rein bakterielles Verfahren, das von den Sameren rund 6000 vor Christus erstmals angewendet wurde.», erklärt Trümpy, der heutige CEO der Schabzigerfabrik.

Typisch für die Herstellung ist auch der zweistufige Produktionsprozess. Der erste Schritt ist die Rohzigerproduktion, die in Sennereien erfolgt. Im Gegensatz zu anderen Zigerproduktionen, die auf Molke basieren, wird für den Glarner Rohziger entrahmte Milch verwendet. Es ist die Milch von Kühen und nicht, wie es der Name vermuten liesse, solche von Ziegen.

Die entrahmte Milch wird in einem kupfernen Kessel auf etwa 90 Grad erhitzt und durch langsames Hinzufügen einer Milchsäurekultur «ausgefällt». Wenn sich die Oberfläche gelbgrünlich zeigt, ist der Prozess abgeschlossen: Die Milch ist geschieden in Ziger und Schotte. Der Ziger enthält nun beachtliche 30 Prozent Eiweiss. Kohlenhydrate und Fett sind kaum übrig geblieben. Wenn der Ziger von der Schotte abgeschöpft ist, wird er in flache Becken, den Gebesen, zum Auskühlen gegeben. Noch handwarm wird er anschliessend in Zigerständen, die Gärbehälter, gefüllt, worin er vier bis zwölf Wochen zum Reifen bleibt.

Im zweiten Fertigungsschritt wird der Rohziger ins Tal nach Glarus, in die Geska AG, gebracht. «Es ist ein Produkt, das lebt.», sagt Trümpy. Schnell merkt er den Unterschied zwischen einem Rohziger von der Alp und einem vom Tal. «Der von der Alp ist noch stärker im Geschmack.» Damit die Konsumenten aber auf eine gleich bleibende Qualität vertrauen können, werden die Rohziger von der Alp und vom Tal gemischt. Der Rohziger wird zuerst unter Zuführung von Salz maschinell zermahlen. Die Masse wird anschliessend in Silos gepresst. Hierbei verliert der Käse nochmals Flüssigkeit und wird so auf natürliche Weise haltbarer gemacht. Drei bis acht Monate dauert dieser Prozess. In dieser Zeit reift der Ziger weiter und macht eine Buttersäuregärung durch, ein Prozess, der bei der Käseverarbeitung gefürchtet, aber für den Schabziger typisch ist. Danach wird der Ziger nochmals zerrieben und mit Pulver aus Zigerklee vermischt. Der fertige Schabziger, das «Stöggli», kommt gepresst in seiner typisch zylindrischen Form in den Handel.

Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, die Methoden haben sich aber ein wenig verändert. Wie der einleitende Zigerspruch verrät, war Schabziger früher viel härter: «Steinbeinhart», wie es die Zigerleute nannten. Der Schabziger war sehr trocken und dementsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Seit den 1970er Jahren wurde die Rezeptur kontinuierlich verfeinert und damit in der Anwendung leichter gemacht.



Produzenten:

GESKA AG GLARNER SCHABZIGER
Ygrubenstrasse 9
CH-8750 Glarus
Tel. +41 55 640 17 34
Fax +41 55 640 75 19

Experten:

Dr. Hans Laupper
Landesarchiv Kto. Glarus
Postgasse 29
8750 Glarus
Tel. 055 646 65 61
Fax 055 646 65 96

Literatur:

Wunderlin, Dominik: *Ziger – der alte Grüne aus dem Glarnerland.*
In: *Ziger, Schifer, bunte Tücher aus dem Glarnerland. Schweizerisches Museum für Volkskunde, Ausstellung 1993/94: Begleitpublikation des Museums für Völkerkunde und des Schweizerischen Museums für Volkskunde Basel. Basel 1993, 11-28.*

Froc, Jean: *Le bonheur est dans le pré. Dans: L'Alpe, n°11 printemps 2001, 57-59.*

Imagebroschüre Geska

KONSUM

«Schabziger-Hörel»: Das wohl typischste Teigwarengericht mit Schabziger. Normalerweise werden sie mit gebratenen Zwiebeln und Apfelmus als Beilage serviert. Schabziger wird in der Schweiz aber auch gerne zu «Gschwelten» – warmen Kartoffeln – oder als Schabzigerbutter verarbeitet auf Brotscheiben gestrichen, den in Glarus so genannten «Schabziger-Brütli».

Der Konsum von Schabziger ist stark zurückgegangen. Wurden 1913/1914 noch 1200 Tonnen konsumiert, sind es heute rund drei Mal weniger. In der Schweiz, besonders in der Ostschweiz und im Raum Zürich, wird Schabziger aber nach wie vor am häufigsten konsumiert.

Wie oben erwähnt, wurde der Schabziger schon früh, spätestens seit dem 17. Jahrhundert, in andere Länder exportiert. Er ist nach wie vor der einzige Schweizer Sauermilchkäse, der auch im Ausland gegessen wird.

Heute gehen rund 35 Prozent der Gesamtproduktion in den Export. Holland ist der grösste Abnehmer, gefolgt von Deutschland. Ein kleiner Teil geht in die USA und kommt dort unter dem Namen Sapo Sago in den Handel.

WIRTSCHAFTLICHE BEDEUTUNG

Wirtschaftlich gesehen ist gemäss Trümpy der Glarner Schabziger auch heute ein wichtiger Faktor für den Kanton Glarus, wenn auch nicht mehr im selben Ausmass wie früher. Immerhin sichert der Glarner Schabziger rund 70 der total 400 Glarner Bauern ihr Auskommen. Hinzu kommen noch die gut 13 Mitarbeiter, die im Tal in der Schabzigerfabrik arbeiten.

... UND:

Schabziger macht gesund! Die 1711 von Conrad Schindler eingereichte Doktorarbeit mit dem lateinischen Titel «Caseo Glaronesium» spricht dem Schabziger eine positive Auswirkung auf die Gesundheit zu. Schabziger helfe bei Verdauungs- und Magenproblemen und sei gut gegen Blutarmut.

Dem CEO der GESKA werden auch heute immer wieder solche positiven Wirkungen zugetragen. Beispielsweise haben ihm schon mehrere Menschen erzählt, dass dank dem Schabziger der Blutzucker runter gegangen sei. Eine klinische Untersuchung ist bis heute jedoch nie durchgeführt worden.